



Jean-Christophe



KARLESKIND

*Double Médaille d'Or à la Coupe du Monde des Arts Culinaires 1998
Médaille d'Or aux Olympiades des Pâtisiers 2000*

Menu EXOTIQUE

45,00 € TTC par personne

LES ENTREES

Les entrées froides

Les filets de maquereaux à l'escabèche, brunoise minute et jus d'herbettes

Le carpaccio de thon et escolier, vinaigrette au Xérès et citron vert

La salade de filets de poisson grillés, émulsion au curry

Les entrées chaudes

La poêlée d'encornets au citron confits, mesclun à la roquette et poivrons adoucis

La salade tiède de magret de canard fumé aux pommes acidulées et déglacées

Au vinaigre de framboise



Jean-Christophe

KARLESKIND

*Double Médaille d'Or à la Coupe du Monde des Arts Culinaires 1998
Médaille d'Or aux Olympiades des Pâtisseries 2000*

LES PLATS

Les viandes

Le « Nassih Goreng » de porc servi sur un riz Madras avec tous les arômes mystérieux des Indes et garni de fruits rôtis

*Les aiguillettes de porcelet au cacao amer à la Catalane
Pommes vapeur*

Les poissons

Le filet de claria piqué à la vanille, macaroni Zita et fumet à l'encre de seiche

La fausse darne de saumon au colombo et safran pays, tian de tomates et courgettes

Les volailles et gibiers

La poitrine de volaille fermière aux épices, confite et rôtie aux navet et pommes fruit poêlés

Le pilon de volaille farci aux pruneaux, nouilles chinoises aux chicons et poivrons fins



Jean-Christophe



KARLESKIND

*Double Médaille d'Or à la Coupe du Monde des Arts Culinaires 1998
Médaille d'Or aux Olympiades des Pâtisseries 2000*

LES DESSERTS

Les desserts froids

Le parfait glacé au Cointreau et sa sauce tiède à l'abricot confit et safran

La terrine d'agrumes à la menthe fraîche, sauce au thé à la bergamote

Le nougat glacé au Touron « route des épices »

Le taboulé au fruits frais et sa boule de glace fraise en beignet frit

La palette de sorbets et glaces et leurs coulis

Les desserts chauds

Les croquettes de banane caramélisées, pointe de crêpe séchées au sésame

Glace citron

L'ananas victoria glacé et cuit à la Créole au rhum et à la vanille,

Brioche façon pain perdu